

L'OB.S

LES NOUVELLES CIBLES DE DAECH

LA COMMUNAUTÉ GAY SOUS LE CHOC
MENACES SUR LA POLICE
L'ANALYSE DE GILLES KEPÉL

EXCLUSIF LES DERNIERS SECRETS D'ABDESLAM

P. 32

M 02228 - 2693 - F: 3,90 €



MIKE BLAKE / REUTERS



VINS D'ÉTÉ

la Vive liberté !

Conservez vos vins de garde pour l'hiver, qui ne manquera pas de venir. Pour l'été, privilégiez les crus croquant le fruit, les purs jus frais et gourmands, les bouteilles sans prise de tête, à boire ici et maintenant. L'heure est aussi à plus de clarté derrière les étiquettes. Bien dans notre corps, nous voulons savoir ce que nous buvons. Connaître le projet et l'engagement écologique des vignerons. Baliser de quilles bio, biodynamiques et nature notre Nationale 12,5° qui traverse cette nouvelle France du vin où l'on mise sur la transparence des terroirs et l'éthique de vignerons responsables. Un voyage en quatre étapes. Une mer de rosés, cet espéranto du goût qui ne cesse de séduire tous les palais. Une plage de bulles, parce qu'il n'y a pas meilleur climatiseur qu'un verre d'effervescent embué sous un parasol. Une rivière de blancs, couleur idéale pour accompagner tous les plats à base des produits d'été. Sans oublier, pour les plus costauds, une montagne de rouges, plus fruités que tanniques, aussi facile à grimper qu'à descendre. Bons vins d'été en liberté! □

**DOSSIER RÉALISÉ PAR ANTOINE GERBELLE
ET RACHELLE LEMOINE**

LA POLEYMORIOTE, LE BOUC ET LA TREILLE

Coteaux-du-Lyonnais, 2014
Moins connus que le Beaujolais, les coteaux du Lyonnais sont également une terre de gamay. Cette cuvée bio, élaborée à partir de levures indigènes, exhale de jolies notes fruitées et florales qui laissent place, en bouche, à beaucoup de rondeur et de fraîcheur, escortées par des tanins fins et soyeux.
9 €, www.leboucetatreille.fr

CÔT VIEILLES VIGNES, LA GRANGE TIPHAINE

Touraine, 2014
Un vieilles vignes qui prend tout son sens avec ce pur côté, issu de ceps âgés de 125 ans ! De la sagesse mais également beaucoup de profondeur pour ce 2014 qui exprime un admirable parfum de violette et de pivoine. La bouche est pure, précise, soutenue par des tanins fins et de belles notes fumées et épicées, et une incroyable fraîcheur.
22 €, tél. : 02-47-30-53-80, www.lagrangetiphaine.com



LA PÈGE, JEAN-NOËL BOUSQUET

Carignan vieilles vignes, 2014
Issu d'une terre pauvre et aride (*la pège*, en occitan), de coteaux argilo-calcaires sur les collines de Luc-sur-Orbieu, ce pur carignan, un cépage dur au mal qui se contente de peu, révèle un vin charnu et gourmand au joli bouquet de fruits rouges et de garrigue. A 14 °C, ses tanins se font présents mais souples, la bouche est ample et racée et se termine sur une finale persistante délicatement épicée.
8,20 €, www.chateaugrandmoulin.com

NATUR, CHÂTEAU PENIN

Bordeaux, 2014
Bien connu des amateurs de vins

ROUGES

Le soleil donne

Croquants, charnus, gourmands, légers... Les vins vermillon ou rubiconds sont de toutes les saisons

✍️ RACHELLE LEMOINE

sincères et gourmands, Château Penin propose depuis peu une cuvée rouge sans soufre. Elle ravit les papilles avec sa belle trame aromatique généreusement fruitée, ronde et délicate, dans un bel équilibre. Un vin à servir entre 14 et 16 °C.
8,60 €, tél. : 05-57-24-46-98, www.chateaupeenin.com

LES BEAUX JOURS, DOMAINE ÉMILE BALLAND

Coteaux-du-giennois, 2014
Composé à 80% de pinot noir, complété par le gamay, c'est pourtant ce dernier qui s'exprime dès le nez avec son joli cortège de petits fruits rouges et noirs (framboise et cassis), suivis par la cerise et les épices douces. La bouche est friande, croquante, avec un fruité généreux, révélant beaucoup



de finesse et de fraîcheur.
12,50 €, 5, route Nationale, Bonny-sur-Loire, tél. : 02-38-31-62-59

LE PAGE, DOMAINE DE ROCHEVILLE

Saumur-champigny, 2014
Une cuvée qui exhale un nez intense de petits fruits rouges et noirs (framboise, cassis), caractéristique de ce pur cabernet franc. Un fruité qui explose en bouche sur une trame souple et veloutée tout en gardant fraîcheur et légèreté. Un vin friand à servir entre 14 et 16 °C.

8,90 €, tél. : 02-41-38-10-00, www.domainederocheville.fr

PETIT SOLEIL, CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL

Bordeaux supérieur, 2013
Second vin du Château Le Pin Beausoleil, Petit Soleil est issu à 98% de merlot, complété

par du cabernet franc. Pour le millésime 2013, tellement compliqué dans le Bordelais, seuls le tri des raisins abimés et une vinification douce ont permis d'offrir de beaux jus. C'est le cas de cette cuvée qui présente un très beau fruité et une bouche pulpeuse, gourmande et aérienne. Un vrai bordeaux d'été!
8 €, tél. : 05-57-84-02-56, www.lepinbeausoleil.com

FIGURE LIBRE, DOMAINE GAYDA

Pays-d'oc, 2014
Figure Libre pour un cépage ligérien – le cabernet franc – planté en terres languedociennes composées de grès calcaire. Résultat ? Un nez intense de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire) et d'épices laisse place à une bouche dense et minérale, relevée par des tanins fins et une belle acidité. Le Sud, mais tout en finesse et subtil équilibre!
16 €, tél. : 04-68-31-64-14, www.domainegayda.com

Un orfèvre du côté

Cinquième génération à la tête du domaine familial situé entre Montlouis-sur-Loire et Amboise, Damien Delecheneau (photo), rejoint par sa femme Coralie en 2008, s'est engagé dans la reconnaissance de l'appellation amboise, qui devrait voir le jour en 2017. Pour les rouges, c'est le côté le cépage roi : « La Touraine n'a pas toujours été une grande terre de vignobles, explique-t-il. Bien souvent, les vignerons ont choisi des cépages plus



réputés, comme le cabernet franc du bordelais ou le sauvignon de Sancerre. Mais ce ne sont pas forcément les mieux adaptés à notre terroir. Le côté, appelé aussi malbec ou auxerrois dans d'autres régions, s'est imposé comme une évidence à Amboise sur nos sols argilo-calcaires et siliceux. Il doit atteindre une maturité optimale pour donner le meilleur de lui-même et offrir une complexité aromatique remarquable. » Résultat : la fraîcheur apportée par les sols siliceux donne des vins droits, précis, avec beaucoup d'éclat et de brillance.